

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DeViKa Nexø**

Engros

Adresse **Paradisvej 72**

Postnr./By **3730 Nexø**

CVR-nr. **26696348** Aut.nr. **6253**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling, specielt langtidsstegning af hele kødstykker samt risikoanalyse for MAP-pakning af færdigretter. Kontrolleret at der er i HACCP-analysen er udpeget kritiske kontrolpunkter (tid/temperatur ved langtidsstegning) og itlrest ved MAP-pakning) samt beskrevet styrende foranstaltninger mundende ud i gode arbejdsgange til forebyggelse af krydskontaminering.

Gennemgået flow gennem virksomheden fra råvarer til udlevering af færdigpakkeede fødevarer. Kontrolleret personaleflow og flow af udstyr herunder adskillelse af rent og urent udstyr ved opvask.

Kontrolleret procedurer for skift af arbejdstøj og håndtering af brugt tøj.

Specifikt gennemgået flow og procedurer til varmebehandling af fersk kyllingekød og hvordan krydskontaminering forebygges. Samt tilrettelæggelse af arbejdsfunktioner i produktionen.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer. Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Enkelte lokaler, som ikke har været medtaget i nuværende autorisation ved en forglemmelse, vil blive indført i ny autorisation, som vil blive fremsendt (færdigvarekølerum, udlæsningsrum, rengøringsrum samt personalefaciliteter).

Kontrolleret virksomhedens risikooplysninger.

Langtidsstegning vil blive medtaget som risikooplysning.

19-09-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk